GAS GO-ANYWHERE® GRILL

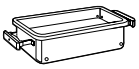
English

FOR OUTDOOR USE ONLY

This grill does not include an LP fuel tank.

Check Package Contents

You should have received the parts listed below. While we give much attention to out product, unfortunately an occasional error may occur. If a part is missing, do not go back to the store. Call Weber-Stephen Products Customer Service Center toll free **1 (800) 446-1071** to receive immediate assistance.

1 - Bottom unit assembly 

1 - Lid assembly

1 - Cooking grate

1 - Flavorizer® Bar

1 - Burner tube

1 - Regulator assembly

1 - Retaining clip (on regulator)

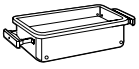
2 - Legs

Canadien française

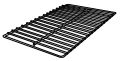
RÉSERVÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR

Ce gril ne comprend pas le réservoir de carburant basse pression.

Vérification du contenu de l'emballage

1 - Cuve inférieure 

1 - Couvercle

1 - Grille de cuisson 

1 - Barre Flavorizer®

1 - Tube de brûleur

1 - Régulateur

1 - Agrafe de retenue (sur régulateur)

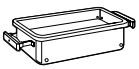
2 - Pattes

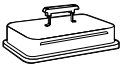
Español

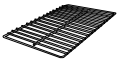
ÚNICAMENTE PARA USO EN EXTERIORES

Este asador no incluye un depósito de combustible de propano líquido (LP).

Verificación del contenido del paquete

1 - Ensamble de la unidad del fondo 

1 - Ensamble de la tapa 

1 - Parrilla de cocción 

1 - Barra Flavorizer®

1 - Tubo del quemador

1 - Ensamble del regulador

1 - Borne de retención (en el regulador)

2 - Patas

English

1 - Leg lock

2 - 10-24 Screws

1 - 1/4-20 Wing nut

2 - 10-24 Wing nuts

1 - 5/16" Washer

6 - 1/4" Flat washers

1 - 1/4-20 x 1/2 bolt

1 - Igniter

Canadien française

1 - Verrou des pattes

2 - Vis de 10-24

1 - Écrou à oreilles de 1/4-20

2 - Écrous à oreilles de 10-24

1 - Rondelle de 5/16

6 - Rondelles plates de 1/4

1 - Boulon de 1/4-20 x 1/2

1 - Allumeur

Español

1 - Seguro para las patas

2 - Tornillos de 10-24

1 - Tuerca de fijación de 1/4-20

2 - Tuercas de fijación de 10-24

1 - Junta o arandela de 5/16"

6 - Arandelas planas de 1/4"

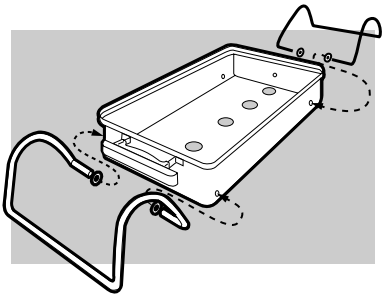
1 - Perno de 1/4-20 x 1/2

1 - Encendedor

English

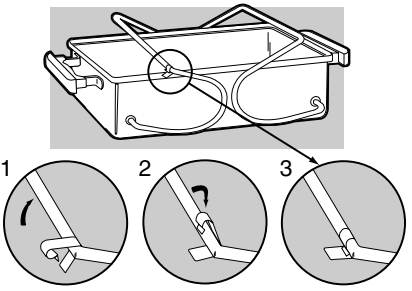
Install Legs

Place washers on leg ends and insert ends into holes in bottom unit. Be careful not to scratch the porcelain finish while installing the legs. Repeat with other leg.



Install Leg Lock

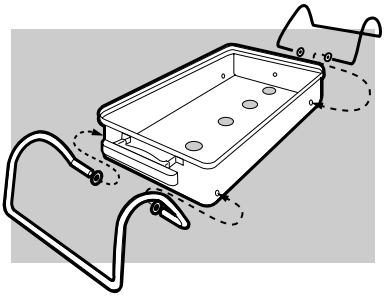
Position curved end of leg lock at corner of the straight portion of the leg, as shown. Push until it snaps on.



Canadien française

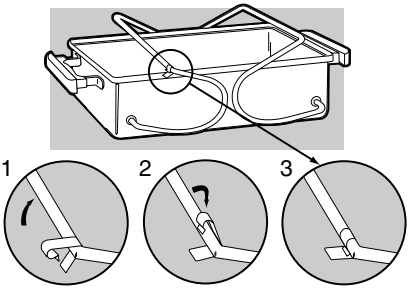
Installation des pattes

Placez les rondelles sur l'extrémité des pattes et insérez-la dans les trous de la cuve inférieure. Faites cependant attention de ne pas rayer le fini en porcelaine de l'appareil lors de l'installation des pattes. Répétez l'opération avec l'autre patte.



Installation du verrou des pattes

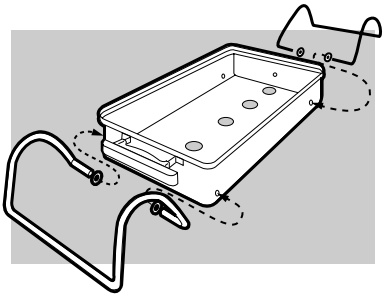
Disposez l'embout cintré du verrou de la patte à l'angle de la partie droite de celle-ci, tel qu'illustré, et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



Español

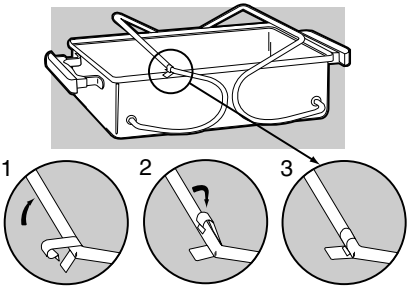
Instalación de las patas

Coloque las juntas en los extremos de las patas e inserte los extremos en los orificios en la unidad del fondo. Tengo cuidado de no hacer rasguños en el acabado de porcelana cuando instale las patas. Repita el mismo procedimiento con la otra pata.



Instalación del seguro para las patas

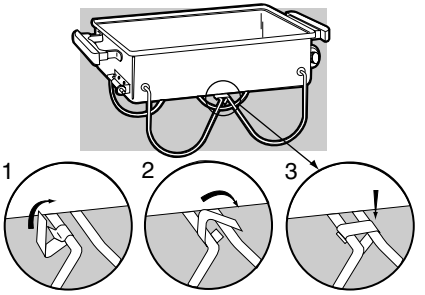
Coloque el extremo curvo del seguro de la pata en la esquina del área recta de la pata, como se muestra. Empuje hasta que escuche un chasquido.



Position Legs and Secure Leg Lock

Swing legs around so that the rounded part sets on the ground and the bottom of the cooking box rests on the straight part of the legs.

To lock the legs in place turn the leg lock around clipping it over the opposite leg. (Unlock the legs by unlatching this clip in the reverse direction.)

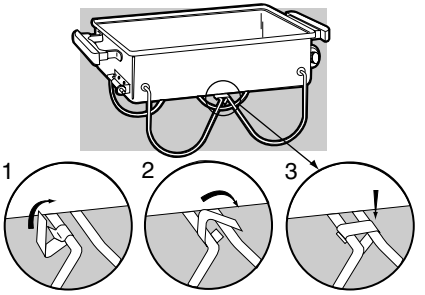


English

Disposition des pattes et fixation du verrou

Faites pivoter les pattes de manière à ce que la partie arrondie vienne se poser sur le sol et que la cuve de cuisson inférieure repose sur la partie droite des pattes.

Pour verrouiller les pattes, tournez le verrou en prenant soin de l'agrafer à la patte opposée. (Déverrouillez-les en détachant l'agrafe dans le sens inverse.)

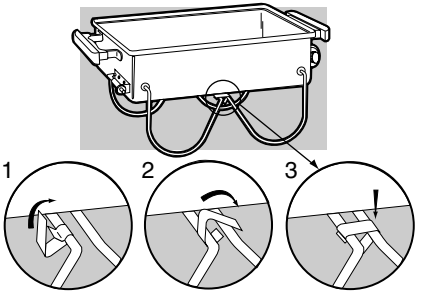


Canadien française

Colocación de las patas y fijación del seguro para las patas

Balancee las patas alrededor de manera que la parte redonda se fije en el suelo y la parte inferior de la caja de cocción descanse en la parte recta de las patas.

Para asegurar las patas en su lugar, gire el seguro para las patas, ajustándolo sobre la pata opuesta. (Para quitar el seguro de las patas, retire el sostenedor en la dirección inversa.)

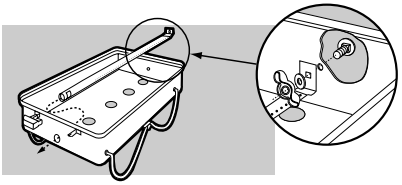


Español

English

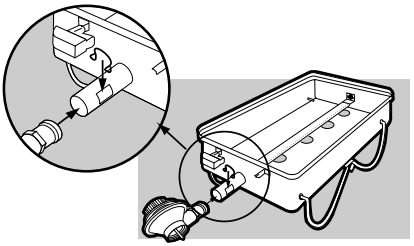
Install Burner Tube

From the inside, insert burner tube through the large hole in the side of the bottom unit. Line up the other end of the tube with the hole. Insert the 1/2 inch bolt. Add the washer and wing nut. Tighten.



Install Regulator

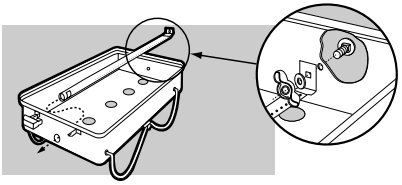
Remove the retaining clip from the regulator. Attach regulator assembly by inserting the brass fitting into the end of the burner tube. Secure regulator assembly by installing the retaining clip in the square openings on both sides of the burner tube.



Canadien française

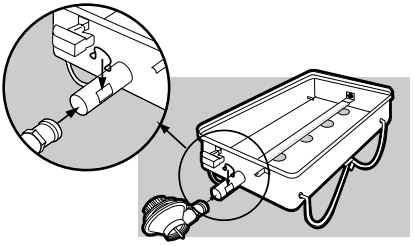
Installation du tube de brûleur

Depuis l'intérieur, insérez le tube du brûleur dans le gros trou situé sur le côté de la cuve inférieure. Alignez l'autre extrémité du tube avec le trou. Enfilez le boulon de 1/2 po, puis ajoutez la rondelle et l'écrou avant de serrer.



Installation du régulateur

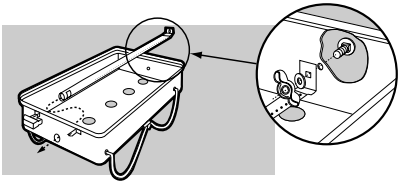
Enlevez l'agrafe de retenue du régulateur. Attachez ce dernier en introduisant le raccord de laiton se trouvant à l'extrémité du tube du brûleur. Fixez le régulateur en installant l'agrafe de retenue dans les ouvertures carrées situées des deux côtés du tube du brûleur.



Español

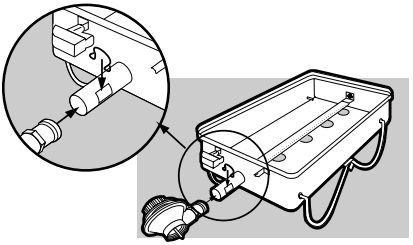
Instalación del tubo del quemador

Desde la parte interior, inserte el tubo del quemador a través del orificio grande en el lateral de la unidad del fondo. Alinee el otro extremo del tubo con el orificio. Inserte el perno de _ pulgada. Agregue la junta y la tuerca de fijación. Apriete.



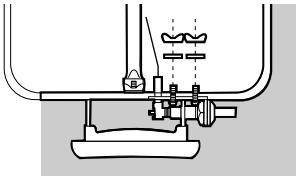
Instalación del regulador

Retire el borne de retención del regulador. Sujete el ensamble del regulador, insertando el empalme de cobre dentro del extremo del tubo del quemador. Asegure el ensamble del regulador al instalar el borne de retención en las aberturas cuadradas en ambos lados del tubo del quemador.

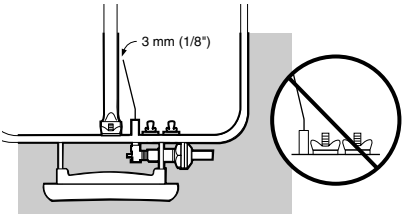


Install Igniter

Insert the igniter electrode and two 10-24 screws through the igniter bracket and the holes in the bottom unit on the side opposite the regulator.



Add washers and wing nuts, making sure that the wing nuts are secured in a vertical position.



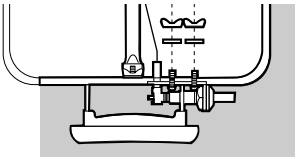
⚠DANGER

Make sure the tip of the igniter wire is adjusted to the holes in the burner tube. If it is not adjusted properly, gas can accumulate in the barbecue while igniting the barbecue. Delayed ignition of the accumulated gas may occur. This will result in a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death, and damage to property.

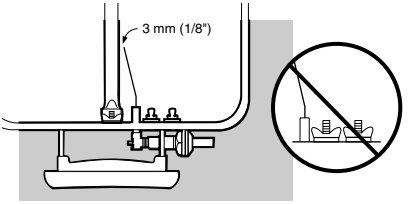
English

Installation de l'allumeur

Insérez l'électrode de l'allumeur et deux vis de 10-24 dans le support de ce dernier et les trous de la cuve inférieure, du côté opposé du régulateur.



Ajoutez les rondelles et les écrous à oreilles en prenant soin de fixer ceux-ci en position verticale.



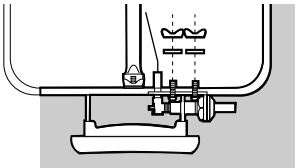
⚠DANGER

Assurez-vous que l'embout du fil de l'allumeur soit assorti aux trous du tube du brûleur, à défaut de quoi le gaz risque de s'accumuler dans le barbecue lors de son allumage. L'allumage en différé du gaz accumulé risque alors de survenir, ce qui peut entraîner un incendie ou une explosion susceptible de causer de graves blessures ou même la mort, sinon des dommages matériels.

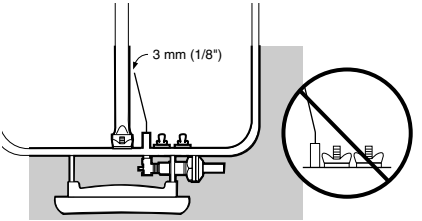
Canadien française

Instalación del encendedor

Inserte el electrodo del encendedor y dos tornillos de 10-24 a través del soporte del encendedor y los orificios en la unidad inferior en el lado opuesto del regulador.



Agregue las juntas y las tuercas de fijación, asegurándose de que las tuercas de fijación estén seguras en una posición vertical.



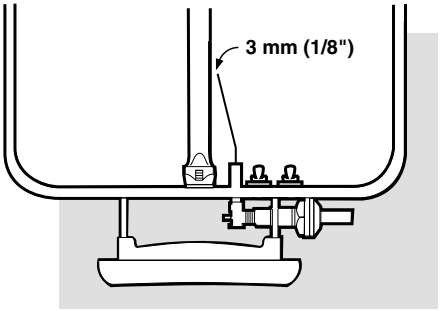
⚠ PELIGRO

Asegúrese que la punta del cable del encendedor esté ajustado a los orificios en el tubo del quemador. Si no está ajustado adecuadamente, se puede acumular gas en la parrilla mientras se enciende ésta. Puede ocurrir un encendido retrasado del gas acumulado. Esto provocará un incendio o explosión que puede ocasionarle serias lesiones en su cuerpo o la muerte y daños a la propiedad.

Español

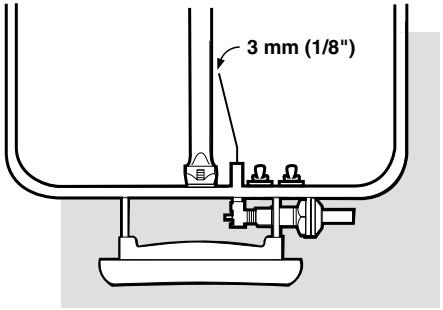
English

The igniter electrode has been pre-bent. It may need to be adjusted so the tip is approximately 1/8 inch from the holes in the burner tube.



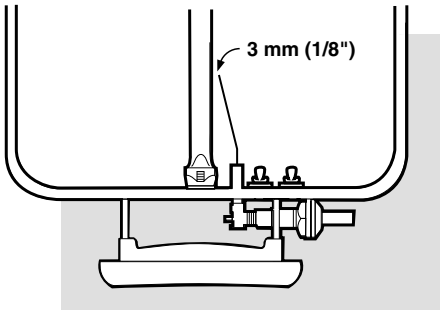
Canadien française

L'électrode de l'allumeur a fait l'objet d'un cintrage préalable. Il se peut toutefois qu'il faille la régler de manière à ce que l'embout se trouve à environ 1/8 po des trous du tube du brûleur.



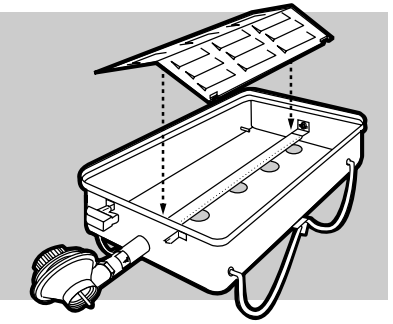
Español

El electrodo del encendedor ha sido previamente doblado. Puede ser que necesite ajustarse de manera que la punta quede aproximadamente a 1/8 de pulgada de los orificios en el tubo del quemador.



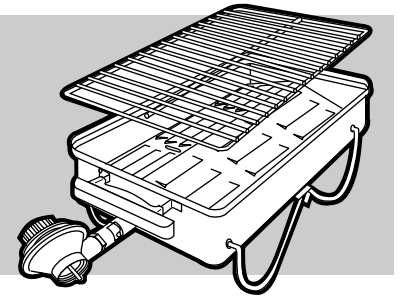
Install Flavorizer® Bar

Place the Flavorizer® bar in bottom unit, covering the burner.



Install Cooking Grate

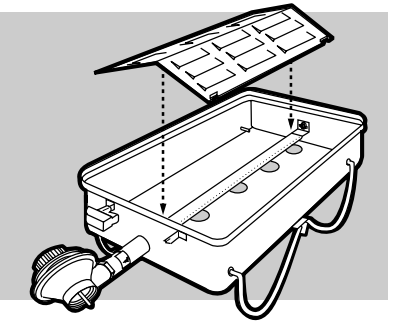
Set the cooking grate onto the recessed edge of the bottom unit.



English

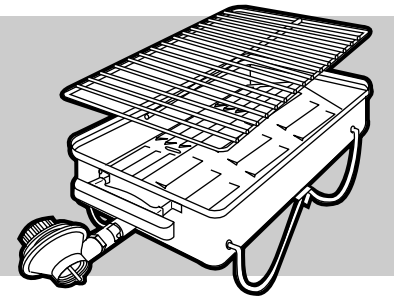
Installation de la barre Flavorizer®

Placez la barre Flavorizer® sur la cuve inférieure de l'appareil de manière à ce qu'elle recouvre le brûleur.



Installation de la grille de cuisson

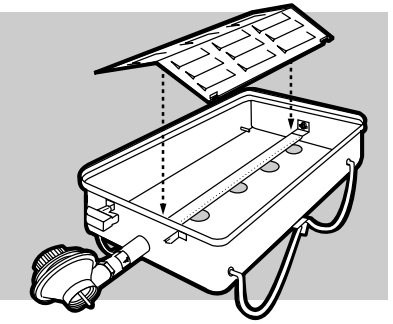
Installez la grille de cuisson sur le rebord renfoncé de la cuve inférieure.



Canadien française

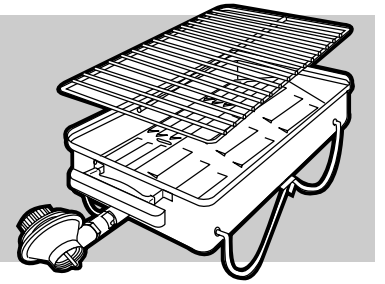
Instalación de la barra Flavorizer®

Coloque la barra Flavorizer® en la unidad del fondo, cubriendo el asador.



Instalación de la parrilla de cocción

Ajuste la parrilla de cocción en el borde rebajado de la unidad del fondo.

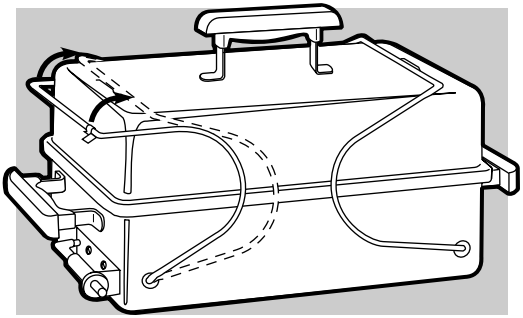


Español

English

To Secure for Transport

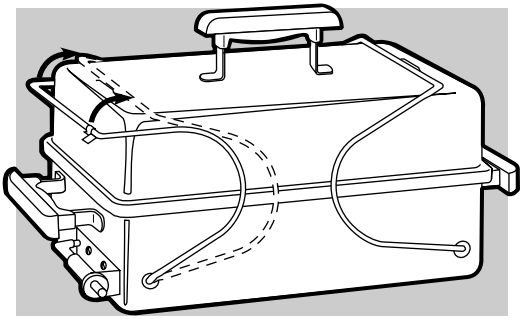
Put the lid on the bottom unit unlock legs and pivot them into the locked position up over the projections on the lid.



Canadien française

Fixation aux fins de transport

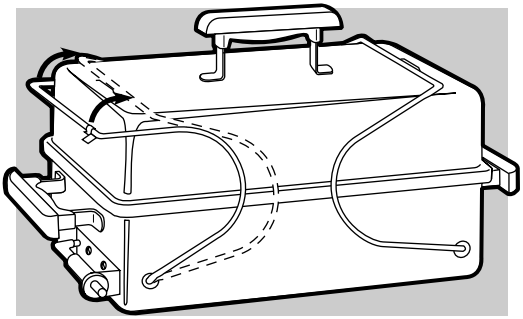
Mettez le couvercle sur la cuve inférieure, déverrouillez les pattes et faites-les pivoter en position de verrouillage par-dessus les saillies du couvercle.



Español

Para asegurar el transporte

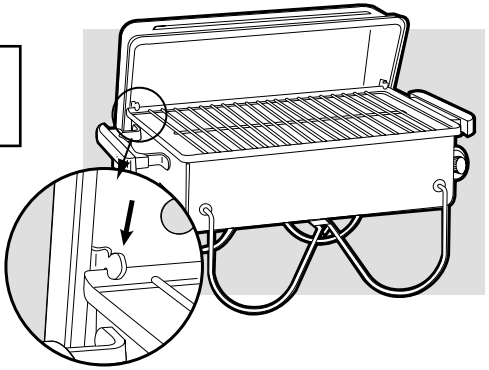
Coloque la tapa en las patas sin seguro de la unidad del fondo y gírelas hacia la posición de seguro sobre las protuberancias en la tapa.



To Use

Pivot legs under grill and lock legs. The hooks on the inside of the lid allow it to rest on the edge of the bottom unit.

Read important DANGERS, WARNINGS and CAUTIONS in Owner's Guide before operating this barbecue.

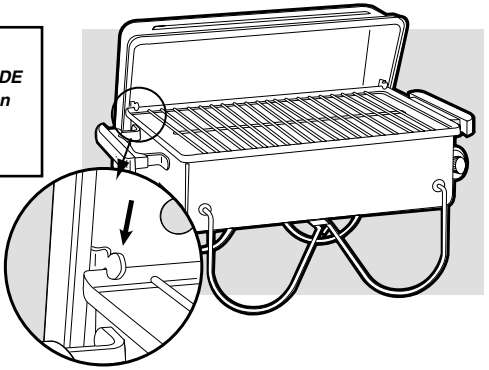


English

Utilisation

Faites pivoter les pattes sous le gril et verrouillez-les. Les crochets situés à l'intérieur du couvercle permettent à ce dernier de reposer sur le rebord de la cuve inférieure.

Prenez connaissance des DANGERS, des AVERTISSEMENTS et des MISES EN GARDE importants faisant l'objet d'une description dans le guide d'utilisation avant de faire fonctionner le barbecue.

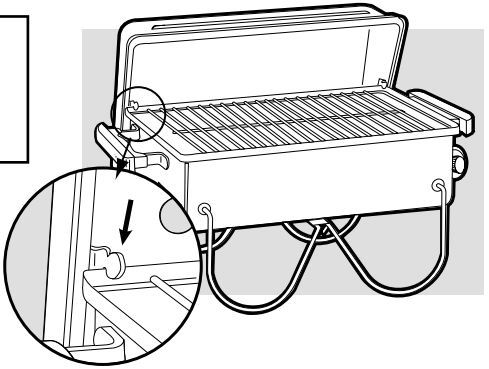


Canadien française

Para usar

Gire las patas debajo del asador y asegúrelas. Los ganchos en la parte interna de la tapa le permiten descansar en el borde de la unidad del fondo.

Lea la información importante sobre PELIGROS, ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES en la Guía del usuario, antes de poner en funcionamiento este asador.



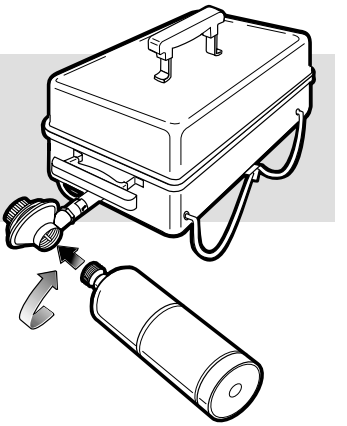
Español

English

Connecting the Cylinder

Use propane cylinders with a capacity of 14.1 oz or less. Use propane cylinders that are approximately 3" inches in diameter and 11" inches in length.

1. Lubricate the threads of the regulator assembly with petroleum jelly.
2. Make sure the burner control valve is in the LOCK/OFF position before attaching the propane cylinder. Valve closes by turning the knob clockwise to the LOCK/OFF position.
3. Attach the propane cylinder to the grill by pushing the cylinder slightly while turning clockwise into the regulator. Turn until a snug fit is obtained.

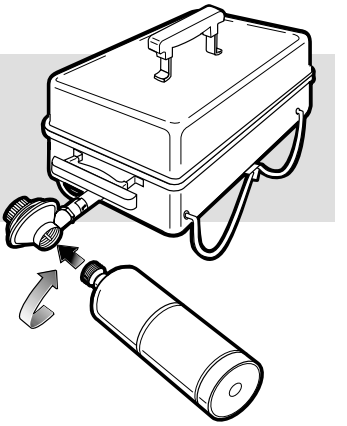


Canadien française

Raccordement de la bouteille

Utilisez des bouteilles de propane d'une capacité maximale de 400 grammes (14.1 oz). Utilisez des bouteilles de propane d'environ 8 cm (3 po) de diamètre et 28 cm (11 po) de long.

1. Lubrifiez les filets du régulateur avec de la gelée de pétrole.
2. Assurez-vous que le robinet de réglage du brûleur soit en position d'arrêt-verrouillage (LOCK/OFF) avant de fixer la bouteille de gaz propane. Le robinet se ferme en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre par rapport à la position d'arrêt-verrouillage (LOCK/OFF).
3. Fixez la bouteille de gaz propane au gril en la poussant légèrement alors que vous l'insérez dans le régulateur en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Vissez jusqu'à ce que vous obteniez un ajustement serré.

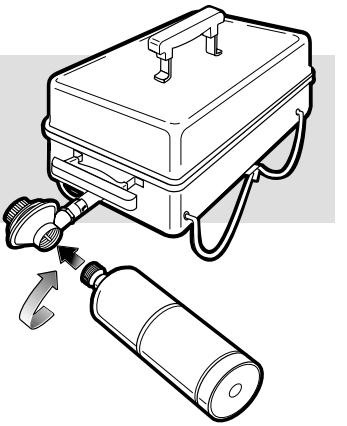


Español

Conexión del cilindro

Utilice cilindros de propano con una capacidad de 14.1 oz o menos. Utilice cilindros de propano que midan aproxima-damente 3" de diámetro y 11" de longitud.

1. Lubrique las hebras del ensamble del regulador con vaselina.
2. Asegúrese de que la válvula de control del quemador esté en la posición LOCK/OFF (Seguro/apagado) antes de conectar el cilindro de propano. La válvula se cierra al girar la perilla en dirección de las agujas del reloj hacia la posición LOCK/OFF (seguro/apagado).
3. Conecte el cilindro de propano al asador al empujar levemente el cilindro mientras gira en dirección de las agujas del reloj dentro de regulador. Gire hasta obtener un ajuste ceñido.



Check for Gas Leaks

⚠DANGER

Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks. This will result in a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death, and damage to property.

1. Check the connection between the tank and the regulator for gas leaks. Mix a couple of tablespoons of liquid detergent with an equal amount of water.
2. Be sure to leave the burner control valve in the LOCK/OFF position. Wet the connection with the soap solution and watch for bubbles. If bubbles form or if a bubble grows, there is a leak.
3. If there is a leak, check the fitting, make sure it is tight, recheck the connections.
4. Check for gas leaks each time you disconnect or connect the gas supply.

English

Vérification des fuites de gaz

⚠ DANGER

Ne vous servez pas d'une flamme nue aux fins de vérification des fuites de gaz. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'étincelles ou de flammes nues à proximité de l'appareil lors du contrôle des fuites, afin d'éliminer les risques d'incendie ou d'explosion susceptible d'occasionner des blessures graves ou même la mort, sinon des dommages matériels.

1. Vérifiez le raccord reliant le réservoir au régulateur afin d'y déceler des fuites de gaz. Mélangez environ deux cuillerées à table de détergent liquide à une quantité égale d'eau.
2. Soyez certain de laisser le robinet de réglage du brûleur en position d'arrêt-verrouillage (LOCK/OFF). Mouillez le raccord avec l'eau savonneuse et surveillez l'apparition de bulles d'air. S'il y a formation ou gonflement de bulles, il y a une fuite.
3. En présence d'une fuite, examinez le raccord, veillez à ce qu'il soit bien vissé, puis vérifiez de nouveau le mode de raccordement.
4. Recherchez des fuites chaque fois que vous procédez au branchement ou au débranchement de l'alimentation du gaz.

Canadien française

Verificación de fugas de gas

⚠ PELIGRO

No utilice llamas al aire libre para revisar las fugas de gas. Asegúrese de que no existan chispas o llamas al aire libre en el área en donde revisa si hay fugas. Esto provocará un incendio o una explosión que puede ocasionar serias lesiones corporales o la muerte, y daños a la propiedad.

1. Revise la conexión entre el depósito y el regulador para ver si hay fugas de gas. Mezcle un par de cucharadas de detergente líquido con una cantidad igual de agua.
2. Asegúrese de dejar la válvula de control del quemador en la posición LOCK/OFF (seguro/apagado). Moje la conexión con la solución de jabón y observe si aparecen burbujas. Si se forman burbujas o si una burbuja crece, existe una fuga.
3. Si existe una fuga, revise el empalme, asegúrese de que esté apretado, revise de nuevo las conexiones.
4. Revise si hay fugas de gas cada vez que desconecte o conecte el suministro de gas.

Español

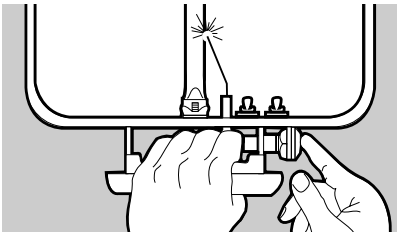
English

Lighting Your Gas Grill

⚠WARNING: Always remove the lid before lighting your grill.

1. Push down the burner control valve and turn counter-clockwise to HIGH.
2. Hold the handle of the bottom unit while pushing the igniter button 2 or 3 times.
3. Check to see if the burner is lit by looking through the viewing hole in the Flavorizer® Bar.

⚠WARNING: If burner does not light, turn burner control valve OFF, wait 5 minutes for the gas to clear, then try again.



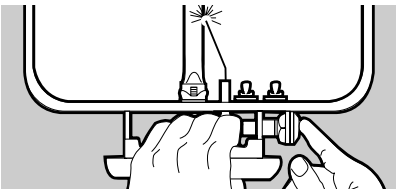
Canadien française

Allumage du gril à gaz

⚠AVERTISSEMENT: Enlevez toujours le couvercle avant l'allumage du gril.

1. Enfoncez le robinet de réglage du brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à feu élevé (HIGH).
2. Tenez la poignée de la cuve inférieure tout en poussant le bouton d'allumage à deux ou trois reprises.
3. Vérifiez si le brûleur s'allume en regardant par le trou d'observation de la barre Flavorizer®.

⚠AVERTISSEMENT: Si le brûleur ne s'allume pas, fermez le robinet de réglage en le mettant en position d'arrêt (OFF), attendez cinq minutes que le gaz s'évapore, puis essayez de nouveau.



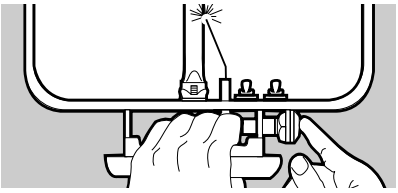
Español

Encendido del asador de gas

⚠ADVERTENCIA: Siempre retire la tapa antes de encender su asador.

1. Empuje hacia abajo la válvula de control del quemador y gírela en dirección contraria de las agujas del reloj hacia HIGH.
2. Sostenga el asa de la unidad del fondo mientras presiona el botón del encendedor dos o tres veces.
3. Revise para ver si el quemador está encendido mirando a través del orificio de visualización en la barra Flavorizer®.

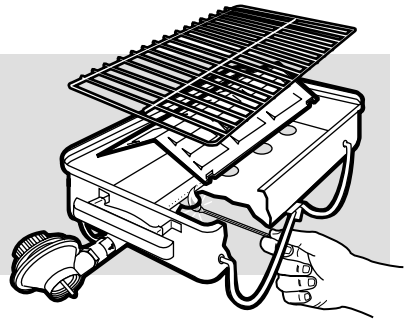
⚠ADVERTENCIA: Si el quemador no enciende, coloque en OFF la válvula de control de quemador, espere cinco minutos para que ya no haya gas, e intente de nuevo.



Manual Lighting

1. Light a match and hold it in one of the four holes in the bottom of the grill.
2. Push down burner control valve and turn counter-clockwise to HIGH.
3. Check to see if the burner is lit by looking through the viewing hole in the Flavorizer® bar.

⚠WARNING: If burner does not light, turn burner control valve OFF, wait 5 minutes for the gas to clear, then try again.

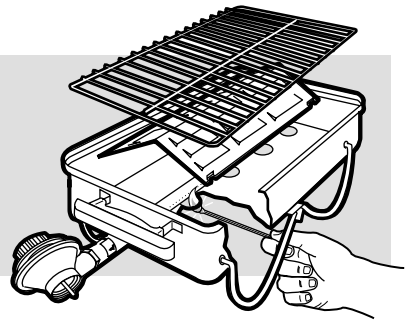


English

Allumage manuel

1. Frottez une allumette et tenez-la dans un des quatre trous de la cuve inférieure du gril.
2. Enfoncez le robinet de réglage du brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à feu élevé (HIGH).
3. Vérifiez si le brûleur s'allume en regardant par le trou d'observation de la barre Flavorizer®.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur ne s'allume pas, fermez le robinet de réglage en le mettant en position d'arrêt (OFF), attendez cinq minutes que le gaz s'évapore, puis essayez de nouveau.

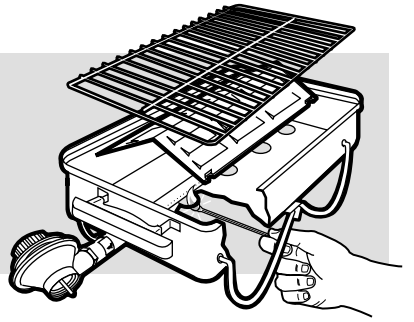


Canadien française

Encendido manual

1. Encienda un fósforo y manténgalo en uno de los cuatro orificios en el fondo del asador.
2. Presione la válvula de control del quemador y gírela en dirección contraria de las agujas del reloj hacia HIGH.
3. Revise para ver si el quemador está encendido mirando a través del orificio de visualización en la barra Flavorizer.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no enciende, coloque en OFF la válvula de control de quemador, espere cinco minutos para que ya no haya gas, e intente de nuevo.



Español

English

Gas Grill Care

While lid is warm, wipe inside with paper towels to prevent grease build-up.

After cooking, burn grease residues off by turning burner control valve to HIGH for several minutes with the lid in place.

It is not necessary to wash cooking grate after each use. Simply loosen residue with a brass bristle brush or crumpled aluminum foil. Then wipe with paper towels.

Thoroughly clean your gas grill at least once a year.

1. Remove cooking grate and Flavorizer® bar.
2. Remove tubular burner before cleaning (refer to assembly instructions) To remove: Take out retaining clip and remove regulator assembly. Remove wing nut, washer and bolt (on opposite end inside unit). Lift tubular burner up and slide out of grill.
3. Wipe out with paper towels and wash with a mild detergent and water. Rinse well. Wash Flavorizer® bar and cooking grate with warm soapy water. Rinse, then wipe dry with a paper towel.
4. Reinstall tubular burner, Flavorizer® bar, and cooking grate.
5. Check for gas leaks before operating.

Canadien française

Entretien du gril à gaz

Alors que le couvercle est chaud, essuyez l'intérieur de l'appareil avec du papier essuie-tout afin d'empêcher l'accumulation de graisse.

Après la cuisson, brûlez les résidus de graisse en tournant le robinet de réglage du brûleur à feu élevé (HIGH) pendant plusieurs minutes et en maintenant le couvercle en place.

Il n'est pas nécessaire de laver la grille de cuisson après chaque usage. Il suffit d'en détacher les résidus au moyen d'une brosse de soies en laiton ou de papier d'aluminium froissé, puis d'en essuyer l'excédent avec du papier essuie-tout.

Nettoyez à fond le gril à gaz au moins une fois par année.

1. Retirez la grille de cuisson et la barre Flavorizer®.
2. Enlevez le brûleur tubulaire avant de le nettoyer (reportez-vous aux instructions d'assemblage). Pour ce faire, défaites l'agrafe de retenue et sortez le régulateur. Enlevez l'écrou à oreilles, la rondelle et le boulon (situés à l'intérieur de l'appareil, du côté opposé). Soulevez le brûleur tubulaire et sortez-le du gril en le faisant glisser.
3. Essuyez-le avec du papier essuie-tout, lavez-le avec de l'eau savonneuse et rincez-le bien. Lavez la barre Flavorizer et la grille de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, rincez-les bien et essuyez-les avec du papier essuie-tout.
4. Réinstallez le brûleur tubulaire, la barre Flavorizer® et la grille de cuisson.
5. Vérifiez la présence de fuites de gaz avant de vous servir de l'appareil.

Español

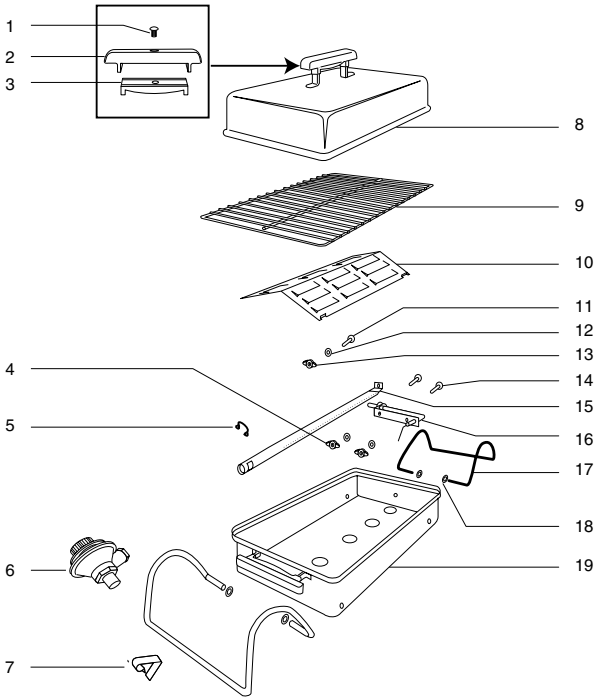
Cuidado del asador de gas

Mientras la tapa esté tibia, limpie su interior con toallas de papel para prevenir la acumulación de grasa. Después de cocinar, quite los residuos de grasa al girar la válvula de control del quemador hacia la posición HIGH durante varios minutos con la tapa en su lugar.

No es necesario lavar la parrilla de cocción después de cada uso. Simplemente afloje los residuos con un cepillo de cerdas de cobre u hoja corrugada de aluminio. Después limpie con toallas de papel.

Limpie completamente su asador de gas por lo menos una vez al año.

1. Retire la parrilla de cocción y la barra Flavorizer®.
2. Retire el quemador tubular antes de la limpieza (consulte las instrucciones de ensamble). Para retirar. Quite el borne de retención y retire el ensamble del regulador. Retire la tuerca de fijación, la junta y el perno (sobre el extremo opuesto de la unidad interna). Eleve el quemador tubular y deslícelo fuera del asador.
3. Limpie con toallas de papel y lave con un jabón suave y agua. Enjuague bien. Lave la barra Flavorizer y la parrilla de cocción con agua jabonosa tibia. Enjuague, luego seque con una toalla de papel.
4. Instale de nuevo el quemador tubular, la barra Flavorizer® y la parrilla de cocción.
5. Revise si hay fugas de gas antes de poner en funcionamiento.



1-3. Handle
1-3. Poignée
1-3. Asa

4. 10-24 Wing Nuts
4. Écrous à oreilles de 10-24
4. 10-24 Tuercas de fijación

5. Retaining Clip
5. Agrafe de retenue
5. Borne de retención

6. Regulator Assembly
6. Régulateur
6. Ensamble del regulador

7. Leg Lock
7. Verrou des pattes
7. Seguro de la pata

8. Lid
8. Couvercle
8. Tapa

9. Cooking Grate
9. Grille de cuisson
9. Parrilla de cocción

10. Flavorizer® Bar
10. Barre Flavorizer®
10. Barra Flavorizer®

11. Bolt
11. Boulon
11. Perno

12. 5/16" Flat Washer
12. Rondelle plate de 5/16
12. Arandela plana de 5/16"

13. 1/4-20 Wing Nut
13. Écrou à oreilles de 1/4-20
13. Tuerca de fijación de 1/4-20

14. Machine Screw
14. Vis de mécanique
14. Tornillo mecanizado

15. Burner Tube
15. Tube de brûleur
15. Tubo del quemador

16. Igniter
16. Allumeur
16. Encendedor

17. Legs
17. Pattes
17. Patas

18. Flat Washer
18. Rondelle plate
18. Arandela planta

19. Bottom unit
19. Cuve inférieure
19. Unidad del fondo

UK

Weber-Stephen Products Co., (Weber) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Weber® Gas Go-Anywhere® grill, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Cooking grates .....1 year

Flavorizer® bars .....1 year

Stainless steel burner .....1 year

Bowl and lid against rust / burn through .....10 years

Nylon handles .....10 years

All remaining parts .....10 years

When assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, they are defective. Before returning any parts to Weber-Stephen Products Co., contact the Customer Service Representative in your region using the contact information sheet provided with your manual. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism., improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in this Owner's Manual. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure
to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

There are no other express warrants except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.

Weber is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.

Weber does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return or replacement of its equipment; and no such represents are binding on Weber.

This Warranty applies only to products sold at retail (INSERT THIS PHRASE FOR U.S. & CANADA WARRANTY ONLY: and is applicable in the USA and Canada).

FR

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garantit le gril Go-Anywhere® au gaz de Weber® contre tout vice de matériaux et de fabrication à compter de leur date d'achat par L'ACQUÉREUR INITIAL, lorsque l'appareil fait l'objet d'une installation et d'un fonctionnement conformes aux instructions d'accompagnement écrites, en l'occurrence :

Les grilles de cuisson .....1 an

Les barres Flavorizer® .....1 an

Le brûleur en acier inoxydable .....1 an

Le foyer et le couvercle contre la rouille et les brûlures perforantes .....10 ans

Les poignées en nylon .....10 ans

Toutes les pièces restantes .....10 ans

Weber peut cependant exiger de l'acquéreur une preuve d'achat en bonne et due forme. CE DERNIER DOIT PAR CONSÉQUENT CONSERVER SON REÇU DE CAISSE OU SA FACTURE ET RETOURNER IMMÉDIATEMENT LA FICHE D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE LIMITÉE WEBER.

La présente garantie limitée ne s'applique qu'à la réparation ou au remplacement des pièces jugées défectueuses dans des conditions d'usage et d'entretien normales et considérées comme telles par Weber après examen. Avant de retourner des pièces à Weber-Stephen Products Co., communiquez avec le conseiller du service à la clientèle de votre localité dont les coordonnées apparaissent sur la fiche de renseignements de votre guide d'utilisation. Après certification de la défectuosité et approbation de la demande d'indemnité, Weber s'engage à réparer ou à remplacer sans frais les pièces en question. Si on vous demande de retourner les pièces défectueuses, vous devez toutefois régler d'avance les frais de transport. Weber s'engage pour sa part à retourner les pièces à l'acquéreur à ses frais.

La présente garantie limitée ne couvre pas les pannes ou les défectuosités de fonctionnement résultant d'un accident, d'un mauvais usage, d'un usage abusif, d'une modification, d'un acte de vandalisme, d'une installation inadéquate, d'un entretien ou d'une réparation inappropriés ou d'une négligence découlant de l'inexécution d'un entretien normal et périodique, y compris les dommages dus aux insectes à l'intérieur des tubes du brûleur. Les dommages survenus par suite d'intempéries graves comme la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades ou par suite d'une décoloration occasionnée par une exposition directe ou indirecte (par contact avec l'atmosphère) aux produits chimiques ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

Il n'existe aucune autre garantie expresse, sauf celle établie dans les présentes, et toutes les garanties implicites concernant la qualité marchande et l'aptitude à l'emploi ne valent que pendant la période de couverture de la présente garantie expresse limitée. Étant donné que certaines régions n'autorisent aucune restriction quant à la durée d'une garantie implicite, il se peut que cette limitation ne s'adresse pas à vous.

Weber ne doit en aucun cas être tenue responsable des dommages particuliers, indirects ou accessoires. Étant donné que certaines régions n'autorisent aucune exclusion ou limitation quant aux dommages indirects ou accessoires, il se peut que cette exclusion ou que cette limitation ne s'adresse pas à vous.

Weber n'autorise aucune personne ni aucune société à assumer pour son compte toute autre obligation ou responsabilité se rapportant à la vente, à l'installation, à l'usage, à l'enlèvement, au retour ou au remplacement de son équipement. Weber ne se sent donc aucunement liée aux intermédiaires en question.

La présente garantie ne s'applique qu'aux produits vendus au détail.

ES

Weber-Stephen Products Co., (Weber) por este medio garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de este asador Weber® Gas Go-Anywhere® que el mismo estará libre de defectos en el material y en la mano de obra desde la fecha de la compra, así:

Parrillas de cocción.....1 año

Barras Flavorizer® .....1 año

Quemador de acero inoxidable .....1 año

Tazón y tapa contra moho o quemaduras .....10 años

Asas de nilón .....10 años

Todas las demás partes .....10 años

Cuando se ensamblan y operan de acuerdo con las instrucciones impresas que se adjuntan. Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de su compra. POR LO TANTO, USTED DEBE CONSERVAR SU RECIBO DE LA VENTA O FACTURA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.

Esta Garantía limitada se limitará a la reparación o reemplazo de partes que se pruebe que estén defectuosas en circunstancias normales de uso y servicio, y que de acuerdo con el examen indiquen, a satisfacción de Weber, que tienen defecto. Antes de devolver cualquier parte a Weber-Stephen Products Co., comuníquese con el Representante de Servicio al cliente de su región, por medio de la hoja de información de contacto que se proporciona con este manual. Si Weber confirma el defecto y aprueba el reclamo, Weber elegirá reparar o reemplazar dichas partes sin costo alguno. Si se le solicita devolver partes defectuosas, los costos por transporte se pagarán por anticipado. Weber devolverá las partes al comprador por medio de flete o franco de porte pagado previamente.

Esta Garantía limitada no cubre ningún desperfecto o dificultades de funcionamiento debido a accidentes, abuso, mal uso, alteración, aplicación inadecuada, vandalismo, instalación inadecuada o mantenimiento o servicio inadecuados, o errores al realizar el mantenimiento normal y de rutina, incluyendo, pero sin limitar a, daños ocasionados por insectos dentro de los tubos del quemados, como se explica en este Manual del propietario. El deterioro o daño debido a condiciones extremas de clima tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a la exposición a químicos ya sea directamente o en la atmósfera, no los cubre esta Garantía limitada.

No existen otras garantías expresas además de las establecidas aquí, y cualquier garantía aplicable implícita de comerciabilidad y conveniencia se limitan con relación a la duración del periodo de cobertura de esta Garantía limitada expresa por escrito. Algunas regiones no permiten la limitación sobre la duración de una garantía implícita, de manera que esta limitación no es aplicable para usted.

Weber no se responsabiliza por cualquier daño especial, indirecto o consecuente. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de manera que esta limitación o exclusión no es aplicable para usted.

Weber no autoriza a ninguna persona o empresa a asumir en su nombre cualquier otra obligación o responsabilidad relacionada con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de este equipo, y las mismas no representan ninguna obligación para Weber.

© 2003 Weber-Stephen Products Co.. Weber, the Kettle configuration and the are registered trademarks; 200 E. Daniels Road, Palatine, IL 60067-6266 USA.,

1-800-446-1071 (USA only).

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

www.weber.com™

55395 05/29/03